REVUE DE VITICULTURE

LE CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

L'invasion phylloxérique et la Reconstitution dans l'Yonne (1)

En 1889, la superficie atteinte est de 52 hectares. Mais l'invasion s'aggrave sérieusement, surtout vers la fin de l'été de 1891, en raison de la persistance de la chaleur et de la sécheresse.

Au commencement d'août 1891, la partie contaminée du département comprend 96 communes et 300 hectares environ.

Trois mois après, le département est pris dans toute son étendue, car c'était un leurre de considérer l'arrondissement d'Avallon comme indemne.

Les foyers phylloxériques existaient par milliers. La destruction méthodique commençait et on pouvait prévoir qu'elle allait faire disparaître rapidement des centaines d'hectares.

Demandes d'introduction de cépages américains

La nécessité de la reconstitution s'imposait plus que jamais. Mais l'introduction des cépages américains restait interdite.

L'enquête réglementaire au sujet du projet d'introduction dans les arrondissements phylloxérés d'Auxerre, Joigny, Sens et Tonnerre avait donné en 1890 975 déclarations favorables à l'introduction contre 2.576 défavorables.

Le Comité d'études et de vigilance émit donc l'avis qu'il n'y avait pas lieu de favoriser, quant à présent, l'introduction des cépages américains.

En avril 1891, l'enquête prescrite pour l'arrondissement de Sens, dont les communes de Michery et de Pont-sur-Yonne avaient demandé l'introduction, a donné : pour l'arrondissement de Sens : 483 déclarations favorables et 247 défavorables ; pour l'arrondissement de Joigny : 20 déclarations favorables et 18 défavorables.

Le Conseil général accueillit donc favorablement les nombreuses demandes pour l'arrondissement de Sens.

Au mois d'août 1891, il ne restait plus que l'arrondissement d'Auxerre qui était en grande majorité défavorable à l'introduction, soit 209 déclarations favorables contre 777 défavorables. Le Conseil général donna un avis favorable à la libre introduction des plants américains dans les arrondissements de Sens, Joigny, Tonnerre, qui l'avaient demandée.

La loi du 3 août 1891 révisa le régime légal et administratif pour la protection des vignes françaises contre le Phylloxéra. Aux termes de l'article 1er de cette loi, la circulation des sarments et plants de vignes, quelle que soit leur provenance, pouvait être autorisée par décision du Conseil général, et cette

(1) Voir *Revue*, nos 2198 et 2199, pages 109 et 129.

autorisation s'étendait au département entier, aux arrondissements, cantons ou communes, suivant la décision de l'assemblée départementale.

Les communes furent divisées en : communes demandant l'introduction sans réserves ; communes favorables sous certaines réserves ; communes nettement défavorables.

Le Conseil général décida d'accorder l'introduction des sarments et plants dans les communes qui avaient fourni des délibérations favorables sans réserves, soit dans 37 communes de l'arrondissement d'Auxerre, 22 (Avallon), 29 (Joigny), 51 (Sens), 38 (Tonnerre).

A partir de cette époque et pendant les années suivantes, de nouvelles communes demandèrent la libre circulation de cépages américains. Leurs délibérations, soumises au professeur départemental d'agriculture, l'étaient ensuite au Comité d'études et de vigilance, qui émettait un avis favorable pour certaines communes, et défavorable pour celles au sujet desquelles il n'était pas suffisamment édifié sur leur situation phylloxérique.

Aux termes de l'article 2 de la loi du 3 août 1891, le Conseil général statuait, adoptant l'avis du Comité d'études et de vigilance.

Si la reconstitution par cépages américains gagnait du terrain, le sulfure de carbone n'en continuait pas moins à être employé, pour prolonger la durée des vignes phylloxérées et aider à la reconstitution.

Il était utile de constater que, partout où les traitements extinctifs avaient été résolument appliqués et où les traitements culturaux, au lieu de n'embrasser que la tache, avaient porté sur la vigne entière, et chaque année, les résultats avaient été décisifs. C'est ainsi qu'à Coulanges-la-Vineuse, phylloxérée depuis 1887, où les taches nouvelles étaient traitées annuellement et extinctivement par le Syndicat, il y avait moins d'un hectare de détruit en 1892. Au contraire, à Dyé et à Fontenay-près-Chablis, également phylloxérées depuis 1887, mais où quelques propriétaires seulement avaient laissé traiter leurs vignes, 50 hectares étaient détruits en 1892.

Aussi, malgré le retrait qu'avait dû faire l'Etat de sa participation, le sulfure de carbone s'employait-il toujours davantage, soit 12.000 kilos en 1892, contre 10.000 kilos en 1891.

Il y avait intérêt à maintenir ce système de défense, car il pouvait retarder assez le dénouement et permettre aux vignerons de se préparer activement, tout en évitant une hâte inconsidérée, à la reconstitution. Mais la reconstitution apparaissait comme devant être le système définitif contre l'insecte.

L'invasion faisait d'ailleurs des progrès considérables : dans les arrondissements d'Auxerre et de Sens, les plus anciennement contaminés, les neuf dixièmes des communes étaient atteintes à des degrés divers ; dans les arrondissements de Joigny et de Tonnerre, la proportion n'excédait pas 50 pour cent ; l'arrondissement d'Avallon continuait à être considéré comme indemne, mais il eût été plus exact de dire que le Phylloxéra n'y était pas officiellement constaté.

La délégation phylloxérique se trouvait débordée ; pour la première fois depuis sept ans qu'elle adressait un rapport annuel, elle jugeait inutile d'indi-

quer le nombre des communes atteintes et les foyers phylloxériques. La destruction avait marché, d'ailleurs, d'autant plus vite que l'année avait été plus chaude et sèche ; elle s'était accentuée surtout dans les terrains de faible profondeur où les racines sont le plus superficielles.

A cette époque (1892), les résultats des pépinières administratives devenaient de plus en plus encourageants et les vignerons manifestaient leur confiance à leur égard par l'empressement avec lequel ils venaient prendre part aux distributions publiques de boutures.

Aux neuf pépinières créées en 1889 (une pépinière à Tonnerre s'étant ajoutée en outre à celles du tableau de la page 136), il en avait été également installé à Villefranche (arrondissement de Sens) ; à Irancy, à Saint-Bris et à Mont-Saint-Sulpice (arrondissement d'Auxerre) ; en 1891 et 1892, elles avaient rendu des services appréciables. Malheureusement, dans les terrains très calcaires, nombreux dans le vignoble, la plupart des variétés expérimentées chlorosaient dès la 2e feuille et elles étaient incapables de nourrir aucune greffe.

La solution de l'adaptation des porte-greffes paraissait donc encore éloignée, pour la majeure partie de nos terres à vignes.

Il est vrai que des variétés récentes, issues du croisement de cépages américains entre eux ou d'américains avec des vignes françaises, paraissaient susceptibles de réussir, même dans les terrains les plus calcaires.

La délégation départementale avait mis à l'essai, en 1891, quelques-unes de ces variétés qui, en effet, paraissaient posséder, avec une immunité phylloxérique complète, une résistance remarquable à la Chlorose dans les terrains envisagés qui faisaient partie des étages du jurassique et du crétacé (1).

La détermination du calcaire dans les sols. — Le Calcimètre

Le grand obstacle à la reconstitution était donc la teneur très variable et souvent très élevée en carbonate de chaux assimilable de beaucoup de terrains où elle atteignait souvent 30 pour cent et parfois 50 pour cent et plus. Au lieu d'étudier la reconstitution d'une commune viticole sur une seule pépinière, il convenait, au contraire, de multiplier les petits essais partiels et individuels. On devait considérer les pépinières administratives comme devant servir pour l'approvisionnement en boutures des meilleures variétés et c'était alors aux propriétaires à disséminer ces boutures dans leurs vignes ou dans le coin d'un champ, pour s'assurer de leur vigueur et de leur résistance. Il ressort nettement de ce qui précède que la connaissance de la teneur en calcaire des terres était absolument indispensable. Fort heureusement, elle était à la portée de tous, grâce à des appareils dénommés calcimètres, permettant d'en faire facilement la détermination. A la session d'août 1892 du Conseil général, MM. Richard et Guenier avaient demandé d'inviter toutes les municipalités viticoles à faire l'achat d'un calcimètre. Celui qui s'est le plus répandu est le calcimètre Bernard, qui a rendu et rend encore tant de services, en raison de la rapidité

(1) Nous ne parlons pas des étages du « lias », de l'Avallonnais, et des « Sables verts », pauvres en calcaire de la majeure partie des cantons de Seignelay, d'Auxerre-Nord et de Toucy, car l'adaptation des américains ne devait y rencontrer aucune difficulté ; d'ailleurs, le vignoble n'avait jamais eu et ne devait jamais avoir, là, une grande importance.

avec laquelle il permet d'effectuer le dosage du calcaire. Nous rappellerons ici un exemple que notre regretté collègue, ancien directeur de la Station agronomique de Saône-et-Loire, nous citait dans une de ses communications au Congrès de l'Association française pour l'Avancement des Sciences qui, en 1894, s'était tenu à Caen, et où nous avions été nommé secrétaire de la Section d'Agronomie. Pour la confection d'une carte avec courbes d'égal calcaire, faite du 22 juin au 7 juillet, M. Bernard nous disait que l'instituteur, aidé de quelques élèves, avait en ces quinze jours, prélevé et analysé 800 échantillons (Comptes rendus des séances du Congrès de l'Association française pour l'Avancement des Sciences, 1894, page 274).

Les cours et les concours de greffage

Un autre point sur lequel il convient d'insister était que le meilleur emploi des cépages américains fût celui de porte-greffes.

Mais, comme l'opération du greffage est assez délicate, les délégués départementaux, dans leur rapport de 1893, avaient demandé instamment la multiplication et la plus large vulgarisation des cours de greffage.

Une dizaine avaient eu lieu déjà l'hiver précédent dans plusieurs centres viticoles, avec un succès qui revenait à notre ancien et regretté camarade de promotion à l'Institut agronomique M. Barillot, l'excellent et si dévoué professeur départemental d'agriculture de l'Yonne.

Il était souhaitable que toute commune touchée par le fléau eût son cours de greffage.

Or, une grande impulsion a été donnée au cours de greffage par les Sociétés d'agriculture et de viticulture, les Comices, la Société vigneronne et les professeurs d'agriculture.

La Société vigneronne, fondée en 1893 et dont le président était M. Bienvenu-Martin, allait porter toute sa sollicitude sur la défense du vignoble contre le Phylloxéra et sa reconstitution. Elle organisa aussitôt, dans plusieurs communes, des cours théoriques et des leçons pratiques de greffage et de mise en pépinières des greffes-boutures.

A l'issue de ces cours, avait lieu un concours pour l'obtention du diplôme de maître-greffeur. Le premier (1894) eut lieu aux Charmilles, actuellement le Grand Casino. Il réunissait 94 concurrents, venus de 33 communes différentes du département. Le deuxième (1895) eut lieu à la Halle aux grains, sur l'emplacement de laquelle fut édifié le bel Hôtel des Postes, qui, avec d'autres constructions nouvelles, le vaste et somptueux Marché couvert, la Caisse d'Epargne, et divers grands établissements de Crédit, Ecoles, etc... allaient contribuer à l'embellissement de la ville d'Auxerre. Ce concours avait été honoré par la présence de M. de Luze, Préfet de l'Yonne, qui témoignait ainsi du vif intérêt qu'il portait à la reconstitution du vignoble. Le troisième concours groupa 268 candidats et le suivant 560, venant de 60 communes.

Des concours de visites de vignes dans les diverses régions du département, récompensaient les propriétaires dont les vignes étaient le mieux cultivées, ceux qui avaient le plus judicieusement fait l'emploi des cépages américains pour la

reconstitution de leur vignoble, ceux qui s'étaient le plus distingués dans la création de pépinières de plants greffés destinés à leur usage personnel, enfin, les instituteurs qui s'étaient le plus dévoués dans l'enseignement du greffage de la vigne, l'analyse au calcimètre, ou la confection d'une carte calcimétrique des terrains de leur commune.

Une telle impulsion devait porter ses fruits ; beaucoup de vignerons étaient devenus capables d'être leur propre greffeur et leur propre pépiniériste, s'évitant ainsi des dépenses parfois considérables.

(*A suivre.*)

Eugène Rousseaux,
Directeur honoraire de la Station agronomique et œnologique de l'Yonne.

ORGANISATION DE LA DEFENSE DU MARCHE VITICOLE PAR LA COOPERATION (1)

Répartition possible de ces installations sur le territoire métropolitain

Il faut tenir compte d'abord qu'actuellement il existe sur le territoire métropolitain environ 600 Caves Coopératives, réparties dans toutes les régions viticoles.

Ces organismes groupent approximativement 140.000 vignerons qui récoltent, bon an, mal an, de six à sept millions d'hectolitres de vin de toutes qualités.

Le tableau ci-après (2) montrera mieux que des paroles l'emplacement de ces coopératives, l'importance de récolte des départements dans lesquels elles se trouvent, et par conséquent le nombre de coopératives qui pourraient être installées en complément dans chacune de ces régions :

Financement

Comment fonder une Cave coopérative ?

Actuellement, compte tenu des hausses issues des dernières lois sociales, on peut admettre qu'il est possible de construire normalement une Cave coopérative de 10.000 hectolitres pour une dépense totale de 750.000 francs. Il s'agit donc de trouver cette somme. Nous allons en indiquer les moyens :

L'actif disponible, au départ, lors de la construction d'une coopérative, se divise en trois parties :

a) Le capital social versé par les sociétaires ;

b) L'avance de la Caisse Nationale de Crédit Agricole (limitée pour le moment au double du capital social, avec plafond de 800.000 francs) ;

c) La subvention du Génie Rural.

Dans le cas prévu ci-dessus, si le capital social est fixé par exemple à 250.000 francs, l'avance possible du Crédit agricole est de 500.000 francs, ce qui donne un total de 750.000 francs égal à la dépense. La subvention du Génie Rural

(1) Voir *Revue*, n° 2.200, page 156.
(2) Voir *Revue*, n° 2.200, page 151.

fixée actuellement à un dixième de la dépense totale, devient donc disponible comme roulement de caisse.

Observations sur ces chiffres.

1° *Capital social :*

Le chiffre de 250.000 fr. fixé pour ce capital, apporte une charge de souscription de 25 francs par hectolitre pour chacun des sociétaires. Ce capital est gratifié d'un intérêt de 4 % à l'heure actuelle en moyenne, porté par la Cave à l'actif d'un sociétaire, annuellement, en plus de ses apports.

Remarques : Nous rencontrons actuellement une première difficulté sur ce point, du fait qu'une grande partie des sociétaires ne disposent pas de la somme suffisante pour couvrir leur souscription ; en effet, le Viticulteur désirant apporter 200 hectolitres de vins à la Cave, doit verser au capital social la somme de 5.000 fr. au cours de l'année d'exécution.

Par les temps actuels et à la suite des années catastrophiques subies par nos vignerons, bien peu d'entre eux sont de taille à faire cet effort. Il y a donc lieu pour nous, d'examiner les moyens qui nous permettraient de tourner cette difficulté :

Premier moyen. — La Caisse Nationale de Crédit Agricole peut, dans la réglementation actuelle, faire pour le sociétaire défaillant, l'avance complémentaire à court terme, de la somme qui lui manque pour parfaire son capital. Les dispositions légales en cours permettent facilement cette imposition ; ce qu'il faut, par contre, obtenir c'est que ces prêts spéciaux consentis à des viticulteurs qui s'organisent par la Coopération, soient au moins échelonnés sur quatre ou cinq années pour leur remboursement et que l'intérêt qui leur est pratiquement appliqué ne soit pas supérieur au taux de celui qui est pratiqué pour le capital à la Cave Coopérative dont il dépend.

Par ce moyen, le sociétaire aura immédiatement en sa possession, la somme nécessaire à sa souscription et, pendant un délai de cinq années, une retenue pourra lui être faite sur son compte à la Cave Coopérative qui le libérera petit à petit de sa dette contractée au crédit agricole.

Deuxième moyen. — Un deuxième moyen existe actuellement : des Associations de constructeurs (association ouvrière de production, sociétés de constructions et de travaux publics) ont adressé des offres à notre Bureau de la Confédération Nationale pour participer au financement du *capital*, aux lieu et place de la Caisse Nationale de Crédit Agricole et dans des conditions presque analogues à celles imposées par elle pour le remboursement des avances qu'elle consent.

Il y a là une formule nouvelle très intéressante, qui associerait les constructeurs et les sociétés coopératives ouvrières de construction, à l'installation des coopératives agricoles de production. Les charges issues de cette méthode sont parfaitement supportables par les Coopératives.

2° *Avance de la Caisse Nationale :*

Il est indispensable de faire jouer dans toute leur ampleur les dernières dispositions législatives votées en mars dernier. Il faudrait donc arriver à obtenir

l'avance complémentaire pour une durée d'au moins 25 ans et, de toute façon, il ne faut pas que l'amortissement de cette avance dépasse 2,50 à 2,60 par hectolitre vinifié.

Il y aurait lieu, vu la baisse du taux de l'escompte, de ramener l'intérêt de cette avance à 2 %, comme il était avant 1927.

Pour toutes ces raisons, il est indispensable de mettre à la disposition de la Caisse Nationale les sommes nécessaires pour qu'elle puisse être à même de répondre aux demandes qui lui seront adressées.

3° *Subvention accordée par le Génie rural :*

En ce qui concerne la subvention accordée par le Service du Génie Rural, il serait opportun de la porter de 10 à 20 %. C'est, du reste, le chiffre qu'elle atteignait en 1926.

Par ce moyen, un encouragement sérieux serait apporté au début, à toutes les coopératives agricoles qui s'installeraient.

Pour terminer ce paragraphe, rappelons que les Statuts-types des coopératives agricoles sont fournis gratuitement par le Service du Crédit Agricole et que la direction des services agricoles est à la disposition des fondateurs pour les éclairer et les conseiller.

Dispositions techniques à envisager

Actuellement, il est possible d'obtenir gratuitement un plan détaillé et complet d'une coopérative vinicole, en adressant une demande à cet effet, par la voie hiérarchique, au Ministère de l'Agriculture. Le Service du Génie Rural de la Circonscription est chargé de l'étude du projet et reçoit ordre de se mettre en rapport avec les organisateurs-fondateurs de la Coopérative.

Cette étude, je le répète, est gratuite ; seuls, les frais de surveillance des travaux sont à supporter par la Coopérative. Il y a lieu de remarquer que le Service régional du Génie Rural, dans la plupart des cas, n'est pas lui-même l'auteur des projets ; il s'en remet à une personne que l'on appelle « le chargé d'Etudes » et sur lequel il conserve son contrôle.

A noter en passant qu'il est souhaitable qu'une entente intervienne toujours dès le début, entre le Service du Génie Rural et les fondateurs de la coopérative, pour le choix du chargé d'Etudes. Il est bon d'éviter toute discussion à ce sujet et de ne pas retomber dans certains errements du passé. Pour ma part, j'estime qu'il y a lieu, pour la mise en route d'un grand projet national d'organisation coopératif, de créer un « Comité Départemental Auxiliaire » du Service du Génie Rural, auquel seront soumis les projets qui seront vérifiés par ses soins avant d'être transmis au Ministère.

Ce Comité Départemental de la Coopération devrait être ainsi constitué :

Président : le Préfet ou son Délégué.

Membres : l'Ingénieur du Génie Rural chargé du département ; le Directeur des Services agricoles du département ; le Directeur de la Station Œnologique du département ; le Président de la Caisse Régionale de Crédit agricole ou son délégué ; Cinq représentants des Associations coopératives du département,

désignés par la Fédération ou les Fédérations départementales de coopératives agricoles.

Ce Comité aurait une influence importante en ce sens qu'il assurerait la coordination des efforts coopératifs, empêcherait le chevauchement des associations et aplanirait toutes difficultés qui pourraient surgir entre elles. Au moment de l'installation de chacune des Caves, il pourrait donner des avis autorisés aux fondateurs sur l'emplacement, sur la technicité intérieure et sur la mise en train de l'organisation.

En plus, il est indispensable que les Comités départementaux soient en rapport avec le Comité National Permanent de la Coopération agricole qui doit suivre le mouvement de très près et qui, par conséquent, doit être convoqué et réuni beaucoup plus souvent qu'il ne l'est à l'heure actuelle.

Incidences du projet d'organisation viticole par la coopération sur les grands travaux

En premier lieu, il découle de la lecture des passages précédents que l'organisation de 2.000 coopératives vinicoles en France représente un travail approximatif de 2 milliards répartis dans les campagnes françaises.

Il faut bien remarquer, dans ces conditions, que ces chantiers dont le total se monte pour chacun de 800.000 à 1 million de francs au total, constituent une répartition parfaite des grands travaux puisqu'ils ont lieu dans les campagnes les plus reculées et dans toutes les régions viticoles.

Pour l'économie du projet, il faut examiner, grosso modo, le détail d'installation d'une coopérative. Pour une dépense approximative de 800.000 francs, il faut compter :

1° Terrassement (béton armé, cuves et enduits)	env.	500.000 fr.
2° Matériel de vinification (électricité, moteurs, pressoirs, presses, fouloirs, pompes, canalisations cuivre et caoutchouc)	env.	260.000
3° Frais de premier établissement (actes notariés, achats de terrains, hypothèques, frais d'hypothèques, etc., frais de bureaux) ..	env.	40.000
Total	environ	800.000 fr.

En ce qui concerne la partie bâtiment, il y a lieu de préciser que la plupart des travaux sont obligatoirement exécutés à la main. Dans un chantier de coopérative vinicole, il est, au grand maximum, employé une ou deux bétonnières et un monte-charge si la construction n'est pas enterrée.

En ce qui concerne les matériaux d'approvisionnement, ils sont constitués surtout par du ciment et de l'acier doux nécessaire au ferraillage du béton armé, les produits de carrière sont, en général, trouvés sur place. Le toit est constitué habituellement d'une charpente métallique avec tuiles du pays et double voligeage pour constituer un isolant.

Le matériel vinicole est fourni par des Maisons spécialisées, mises en concurrence, qui sont au nombre d'environ huit en France. Ce sont des usines modestes occupant un petit nombre d'ouvriers chacune (100 à 200) et dont la

situation actuelle est nettement catastrophique du fait de l'arrêt presque total des commandes et leur spécialisation sur le plan vinicole.

Outillage national

Dans ces conditions, il est facile de voir que la partie du programme d'outillage afférent à la Coopération vinicole rentre absolument dans les vues du Gouvernement en ce sens qu'il s'adresse surtout aux petites entreprises et même, pour une part importante, aux artisans ruraux.

En second lieu, il faut remarquer, en étudiant la partie du financement, que l'argent de l'Etat engagé pour ces travaux est presque entièrement rentable ; à l'exception faite de la subvention du Génie Rural allouée à titre onéreux, l'avance du Crédit Agricole est remboursable en 25 ans, et par conséquent, dès la 2e ou 3e année, les amortissements servent à financer les nouvelles demandes.

Enfin, il y a lieu de considérer qu'à côté de la subvention et de l'avance du Crédit Agricole, une part importante de dépenses est payée par le capital social. Dans ces conditions, l'argent thésaurisé est mis en mouvement, soit qu'il provienne des économies des sociétaires, soit qu'il soit avancé par des entreprises de constructions.

En calculant la subvention du Génie Rural au cinquième de la dépense, seule somme consentie par l'Etat à titre onéreux pour 100 millions de subvention, il en résulte que 500 millions de travaux sont exécutés, dont :

— 250 millions sont payés par de l'argent étranger aux caisses de l'Etat, les 250 autres millions seulement étant avancés par la Caisse Nationale, mais à titre rentable.

L'organisation du monde rural par la Coopération apportera donc un ensemble de résultats divers dont l'effet matériel et moral sur l'économie du pays est pratiquement incalculable.

Conclusions

L'expérience actuelle que nous vivons chaque jour de l'organisation du marché du blé nous montre qu'il ne faut pas attendre au dernier moment pour prévoir l'installation des organisations agricoles capables d'appliquer les mesures de protection nécessaire à la vie normale des travailleurs de la terre.

Puisque, sur le plan coopératif, la viticulture bénéficie d'une position favorable en ce sens que déjà les coopératives vinicoles ont une organisation nationale et régionale puissante et coordonnée, il lui appartient de marcher carrément de l'avant pour compléter cette organisation et arriver au stade prévu par les chiffres donnés plus haut. A ce moment, une bonne partie des vins destinés à la consommation taxée seront vinifiés et vendus par les soins des coopératives vinicoles.

Toutes les dispositions viticoles concernant la protection du marché édictées, aussi bien dans l'intérêt du producteur que dans celui du consommateur, joueront en totalité et avec le minimum de difficultés de contrôle, et par conséquent de personnel.

Le plancher à la baisse sera indiscutablement établi, la défense du prix fixé étant absolue toutes les crises viticoles seront supprimées ou fortement atténuées.

Puisque l'effort nécessaire pour en arriver là concorde avec celui que le Gouvernement veut faire actuellement pour contribuer à la reprise de l'économie nationale, on peut en conclure qu'il y a lieu d'attaquer le problème de front avec énergie et sans réticence ; les résultats obtenus seront certainement favorables à la collectivité rurale et à l'ensemble des travailleurs.

Henri Boulay.

ACTUALITÉS

Michel Flanzy : Chronique œnologique.
Jean Brunas : Chronique méridionale hebdomadaire.
Echelonnement des enlèvements des vins de la propriété. — Une semaine agricole à Agen. — IIIe Congrès national des Médecins amis des vins de France. — Bibliographie : Le privilège des bouilleurs de crû, par Léon Noyer.

Chronique œnologique

Les Journées du raisin de table à Luchon

A Luchon, dans un cadre reposant judicieusement choisi, une belle manifestation de propagande en faveur du raisin de table et du jus de raisin s'est déroulée pendant les journées des 15 et 16 août. Elle était placée sous le patronage de la Ville, soucieuse à la fois de sa renommée et du bien-être de ses estivants.

L'organisation en avait été confiée au réseau P.-O.-Midi, au Comité National et à l'Association de Propagande pour le Vin, au Syndicat des Médecins Amis du Vin, à la Fédération française des Stations uvales et au Syndicat des Producteurs et Expéditeurs des Raisins de table de l'Hérault.

La presse a déjà relaté tous les détails de cette heureuse initiative ; sa réussite fut totale. S'il faut louer tous les organismes participants, il faut souligner l'heureuse présentation qui en fut faite par M. le professeur Chassant, de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier et M. le professeur Dieulafé, de la Faculté de Médecine de Toulouse. Leurs causeries — conférences particulièrement goûtées — ont amené aux stands un plus grand nombre de visiteurs. Nous ne reviendrons pas sur le bienfait de ces cures uvo-thermales selon l'heureuse expression de M. le Professeur Dieulafé. Notre but est seulement de relater plus spécialement l'exposition et la dégustation des jus de raisin, leur succès auprès du visiteur, les enseignements que nous en avons retirés.

Dès l'ouverture de l'Exposition, le visiteur a admiré avec envie les beaux lots de raisins, Chasselas originaires de l'Hérault. A peu près tous les centres de production étaient représentés.

Avec plus de curiosité, faite d'un peu de scepticisme, les visiteurs s'arrêtaient

longuement devant les échantillons de jus de raisin. Leur présentation, généralement heureuse, attirait le regard et engageait à déguster.

La dégustation n'a pas déçu — au contraire. Au début, pourtant, les lèvres se posent à peine sur la liqueur dorée ou purpurine. Pour beaucoup, c'est une sensation nouvelle : craignant d'être déçu, on hésite. Mais ces réticences durent peu : aux interrogations pressantes répondent des renseignements précis qui rassurent. La boisson elle-même achève la conquête du néophyte, et convaincu, le voici invitant avec une particulière insistance parents et amis. Chez tous, une curiosité déjà bienveillante, car ils sentent tenir en leurs mains un produit naturel, paré des propriétés les plus précieuses et les plus inattendues. Les réflexions, les interrogations surgissent de toute part. Un véritable engouement s'empare du visiteur. Et les flacons se vident à la grande déception de l'estivant retardataire.

Heureusement tout à côté se débite du jus fraîchement extrait. Quel empressement ! Les estivants s'impatientent ; avec le temps tout le monde est servi. Les réflexions jaillissent plus ou moins naïves, plus ou moins sensées. De plus en plus intéressé, j'écoute tous ces propos. Quelques-uns dénotaient déjà le désir de connaître toutes les vertus naturelles du jus de raisin et le moyen de les conserver. J'ai compris qu'en présence d'un pareil engouement, il appartenait à tous les organisateurs soucieux de l'avenir du vignoble français de s'attacher à l'industrie naissante du jus de raisin et de la développer chaque jour davantage.

Mais la propagande ne portera tous ses fruits que si les jus offerts au consommateur sont irréprochables. Et voici, à ce sujet, les observations que nous avons pu faire.

Jus conservés. — Les lots exposés étaient originaires de la Champagne, de la Bourgogne, du Bordelais et du Languedoc. Presque toute la France viticole était là. Une dégustation attentive nous a montré que d'une façon générale, tous ces moûts étaient satisfaisants. Deux seulement ont dû être éliminés : l'un parce qu'il sentait l'anhydride sulfureux, l'autre parce que moisi. Pour ce dernier, accident de fabrication, avons-nous pensé ? Mais l'analyse m'apprenait que la plupart de ces moûts renfermaient une certaine quantité d'anhydride sulfureux voisine de 70 mgr. par litre. Dans un moût, cet antiseptique s'y trouvait à la dose de 270 mgr. L'analyse confirmait ainsi l'impression gustative qui nous l'avait fait éliminer. Mais nous avons eu la joie de trouver un lot sans trace d'antiseptique, remarquable au goût. Il était originaire du Languedoc.

Ce cas montre bien que la conservation du jus sans antiseptique et pasteurisation est parfaitement réalisable. Aussi tous les producteurs des jus de raisin doivent-ils s'attacher à proscrire l'emploi de tout antiseptique quel qu'il soit et utiliser une technique qui conserve au moût toutes ses propriétés naturelles. Le jus de raisin ne doit pas être considéré comme une solution sucrée minéralisée. C'est un milieu vivant dont il faut sauvegarder toutes les propriétés essentielles.

Un mot sur un moût concentré exposé. Une addition d'eau le régénérerait — lisait-on sur la fiole. Le moût ainsi obtenu n'avait pas la saveur agréable des autres jus dégustés.

Jus frais. — Pressé du chasselas, il a paru délicieux aux amateurs. Un seul reproche lui fut fait : le louche provoqué par les fines bourbes en suspension. Sans celles-ci, le jus aurait-il paru supérieur au jus conservé ? En tous cas, nous n'avons pas pu constater une prédilection pour l'un ou l'autre. Les amateurs goûtaient bien alternativement ces moûts en appréciant leurs caractères communs et distinctifs, sans finalement fixer leur préférence.

Mais ces dégustations ont attiré notre attention sur un point auquel nous attachons une grande importance : la conservation de tous les caractères du jus de raisin, et en particulier, le parfum, la fraîcheur si caractéristiques et qui rappellent en tout temps le fruit frais.

Les jus conservés et les jus frais diffèrent en effet assez nettement. Alors que le jus frais est fruité et parfumé, nous avons reconnu au jus conservé, avec la disparition du parfum caractéristique, un goût spécial provoqué par l'oxydation de quelques-uns de ses éléments constitutifs. Goût trouvé agréable par certains, mais auquel je préfère le fruité et le parfum du jus frais. J'estime en effet que le consommateur doit retrouver dans ce jus toutes les qualités gustatives du raisin. Qu'on nous entende bien. Il ne s'agit pas de ses propriétés vitaminiques, radioactives ou autres, mais uniquement de ses propriétés gustatives dont la modification peut ne pas influencer les autres propriétés beaucoup plus précieuses.

La conservation de ces principes si fugaces est-elle possible ? Toutes les manipulations pour la préparation de ces jus se font au contact plus ou moins prolongé de l'air. Or le moût est éminemment sensible aux phénomènes d'oxydation. C'est alors une atténuation sensible du goût de fruit et de ces parfums si fugaces.

L'air est donc un danger pour la préparation des meilleurs jus. Son action est encore exagérée lorsque la stérilisation est faite par pasteurisation. Ainsi se dégage peu à peu la meilleure technique de préparation.

L'emploi d'un antioxygène pourrait être recommandé par certains. Nous proscrivons l'emploi de ces produits actifs et en particulier l'emploi de l'anhydride sulfureux. Au moment où se généralise l'utilisation du moût de raisin, à l'heure où des techniques satisfaisantes pour la préparation de ces jus voient le jour, il est inadmissible que certains industriels persistent à l'employer à des doses plus ou moins importantes. Qu'ils songent aux enfants et malades auxquels les médecins recommandent ce lait végétal, qu'est le moût naturel.

Des expériences inédites nous ont montré qu'en présence de gaz acide carbonique, le moût conservait toutes les propriétés caractéristiques du moût frais. Ces essais méritent d'être continués. Ils nous permettront peut-être non seulement de définir la technique idéale de préparation du jus de raisin, mais peut-être de la réaliser.

Un grand pas sera fait alors dans l'utilisation rationnelle du raisin. Luchon est un exemple qui doit à la fois guider les laboratoires et encourager les organismes de propagande. Ceux-ci n'ont plus qu'à suivre la voie qui leur avait été lumineusement tracée. Si le flambeau est tombé des mains de M. Nougaret, son collaborateur et disciple préféré l'a déjà relevé. Il a débuté par un coup de

maître. Le triomphe de Luchon doit être à l'origine d'une ère nouvelle pour l'économie viticole. Toute occasion doit être saisie pour le renouveler.

Les esprits chagrins objectent le prix prohibitif de ces jus inestimables. Ils ont raison. Mais ne savent-ils pas que toute évolution est marquée par des étapes plus ou moins longues et plus ou moins nombreuses ? Pour cette industrie ne vaut-il pas mieux d'abord s'attacher à la résolution technique du problème. Celle-ci est acquise ou presque, et c'était la plus difficile. Evidemment, elle est encore perfectible. Les laboratoires s'y emploieront. Quant au prix de revient, il ne nous laisse pas indifférent. Peut-être, dans quelque temps, pourrons-nous donner enfin en partie satisfaction à ces esprits exigeants mais justes.

Alors s'apercevra-t-on qu'en économie viticole, les solutions les plus rationnelles n'ont pas été toujours retenues.

Détruire est un paradoxe lorsque la science peut apporter à ce merveilleux produit de la vigne qu'est le raisin des destinations multiples, qu'il s'agit seulement de bien définir, réaliser, améliorer et vulgariser.

Michel Flanzy,
Directeur de la Station Régionale de Recherches Viticoles et Œnologiques de Narbonne.

Chronique méridionale hebdomadaire

Remarques sur la sécheresse. — Les températures élevées observées fin août, au cours d'une longue période marquée par l'absence de pluie, ramènent l'attention vers certains accidents habituellement connus comme des effets de la sécheresse, bien que ces effets ne soient pas généralisés cette année, comme à la fin d'autres campagnes. Toutefois, certaines situations prédisposées par suite de l'existence de circonstances favorisantes diverses à leurs manifestations, n'en souffrent pas moins assez régulièrement tous les ans. Notre intention est de signaler ici quelques particularités ayant le caractère de précautions d'ordre général qui pourraient être prises pour éviter ou atténuer l'importance nuisible de ces accidents.

On sait en quoi ils consistent : la sénescence atteint précocement sur les rameaux les feuilles de la base, qui jaunissent, se dessèchent et tombent ; le feuillage est ainsi diminué d'une manière plus ou moins importante au voisinage de la vendange, c'est-à-dire à un moment où il importe le plus que son fonctionnement reste normal. Les feuilles qui ne tombent pas restent de teinte plus claire, sont ternes et semblent parcheminées, mais cet aspect n'est pas spécial aux vignes souffrant de la sécheresse.

Les baies cessent de grossir sur les grappes ; elles diminuent même de volume et marquent une tendance au flétrissement dans les parties de la râfle qui sont les moins bien alimentées en eau : ce sont les ailes, éloignées du pédoncule ; ce sont aussi les grains placés au sommet, à l'extrémité de l'axe ; cela peut être encore une région quelconque du fruit, dont les relations vasculaires avec le rameau sont diminuées par un traumatisme accidentel ou pathologique (Mildiou).

La récolte, ainsi réduite plus ou moins notablement en quantité, voit aussi sa qualité diminuer plus ou moins ; c'est que la chute d'une partie du feuillage avant la vendange a des suites équivalentes à celles d'un attaque tardive de Mildiou ou d'un effeuillage tardif et brutal ou, si l'on veut encore, d'une grêle qui n'atteindrait que les feuilles. Les grappes ne mûrissent plus, ne se colorent pas ; **le moût est peu sucré, le vin anormal.**

Tout cela est bien connu de tous ; ce qui peut l'être moins, ce sont les lésions radiculaires observées sur les jeunes racines superficielles et, sans doute, dans les cas les plus graves, sur les racines placées plus profondément. Elles apparaissent de nature à altérer, dans une mesure encore indéterminée, mais probablement assez importante, l'intégrité comme le fonctionnement ultérieur du système radiculaire.

Il est d'autres suites, qui tiennent au mauvais aoûtement des bois, en relation avec un feuillage déficient, dont les manifestations, qui ne sont pas particulières aux seuls effets de la sécheresse, sont connues dans leurs détails.

Les viticulteurs qui conduisaient, au siècle dernier, la vigne européenne non greffée, n'avaient point — ou aussi vifs — des soucis de cet ordre. D'abord, parce que l'Aramon, particulièrement sensible aux effets de la sécheresse, était moins répandu, ensuite parce qu'ils avaient l'habitude de certaines pratiques destinées à assurer l'alimentation en eau de la plante au cours de la saison sèche.

Tout le problème est là, en effet.

On connaît bien les sols secs. Ce sont, en somme, ceux qui sont incapables de recueillir, accumuler, conserver et mettre l'eau des pluies à la disposition de la plante. Sèches sont les terres en pente rapide ou dont la surface est tassée en permanence ou soumise au ravinement. Secs, sont aussi les sols très perméables, les sols peu profonds. Secs encore les sols compacts qui se fendent en été ; et il en est d'autres.

Mais nous avons, par l'emploi judicieux des labours, le moyen d'agir directement sur les possibilités d'absorption, d'accumulation et de conservation de l'eau **dans les terres, sèches ou non.**

L'accumulation et surtout l'absorption n'apparaissent guère possibles que dans les sols labourés au printemps à une certaine profondeur. Les labours exclusivement superficiels, dont les avantages indiscutables à certains égards ne peuvent être mis en doute, paraissent incapables, dans beaucoup de cas, d'assurer correctement la mise en réserve de quantités suffisantes d'eau. Aussi bien la généralisation imprudente de quelques observations n'a-t-elle, dans cette voie, conduit qu'à de coûteux échecs. Et nous voudrions mettre en garde contre leur retour en exprimant l'idée de l'impossibilité certaine de l'application correcte de la culture exclusivement superficielle à tous les types de sols. Deux labours ordinaires sont la plupart du temps indispensables.

On sait aussi comment conserver l'eau dans le sol, en évitant sa disparition directe par évaporation depuis sa surface même, soit indirectement par la végétation adventive et par la vigne elle-même. On lutte contre la première par la création d'une couverture isolante de terre grenue entre l'atmosphère et les par-

ties profondes plus ou moins tassées au moyen de labours légers qui n'ont pas besoin d'être très nombreux si le sol est propre, exempt de mauvaises herbes et si le feuillage de la vigne le recouvre complètement.

Enfin, l'eau du sol doit être à la disposition de la vigne, et comme il est raisonnable de considérer les couches profondes comme plus riches en eau que les régions superficielles, la plante doit nécessairement prendre l'eau où elle se trouve, c'est-à-dire au fond. On voit ainsi tout l'intérêt de l'existence de racines vivant à une certaine profondeur, et les anciens qui cherchaient à les faire naître étaient bien pénétrés de cet intérêt. On l'est moins aujourd'hui, alors que l'on semble manifestement abuser de plantations trop superficielles sur défoncement insuffisant. Il ne saurait exister à ce sujet de règle commune à tous les sols, et elle ne pourrait assurément pas découler d'observations effectuées en sols compacts, qui constituent des cas bien particuliers. Mettons à nouveau en garde contre les généralisations intempestives fondées sur des conclusions parfaitement valables mais bien spéciales.

Quoi qu'il en soit, et faute de pouvoir appliquer aux vignes greffées les techniques anciennes visant à l'obtention d'un système radiculaire profond, retenons simplement que le développement de ce dernier est presque toujours favorisé par un défoncement suffisant. Nous disons presque toujours, car, ici encore, le bon sens doit distinguer, parmi les répercussions de l'opération, celles qui sont défavorables.

En dernière analyse, on sait bien que les cépages greffons ou porte-greffes sont inégalement sensibles à la sécheresse. On admet que la résistance des premiers est liée à l'importance de la production ou au diamètre de la baie. Sauf pour les cépages très sensibles (Aramon), la chose a peu d'intérêt, car on peut pallier à la sensibilité à la sécheresse du greffon par l'emploi d'un sujet qui y résiste. Beaucoup d'études ont soulevé cette question, et les sujets qui craignent peu la sécheresse sont connus.

Les éléments de leur résistance résident en premier lieu dans la vigueur propre des sujets. Ceux qui sont faibles résistent mal, peut-être parce que leur système radiculaire est peu développé. Mais ce sont les propriétés particulières de celui-ci qui sont les plus importantes. On a commodément séparé en deux groupes les porte-greffes communément utilisés : ceux qui possèdent des racines charnues, c'est-à-dire peu lignifiées, à tissus riches en eau, dont les régions externes sont les plus développées, et ceux qui possèdent des racines fibreuses, dures, sèches, lignifiées. Les premiers sont plus résistants que les seconds.

On peut difficilement étayer l'explication de cette différence sur la possibilité pour les racines charnues d'absorber davantage d'eau que les secondes, mais on constate aisément, par contre, que les premières souffrent beaucoup moins de la sécheresse, ne s'altèrent pas, ne se dessèchent pas comme les racines fibreuses. Cela peut assez vraisemblablement tenir à leur teneur élevée en eau, tant du point de vue relatif que du point de vue absolu, si le système radiculaire est considéré dans son ensemble.

Et les porte-greffes à racines charnues sont les hybrides de Vitis Cordifolia, de Vitis Berlandiéri, de Vitis Monticola... Les premiers et les troisièmes en sont

presque pas utilisés, mais la pratique a fait un large appel aux hybrides de V. Berlandiéri sous la forme des Riparia-Berlandiéri, souvent trop faibles pour ce qui nous occupe, ou, surtout, de Rupestris-Berlandiéri.

En somme, le déterminisme des effets de la sécheresse n'est que partiellement sous l'influence du viticulteur, encore que l'action de celui-ci ne puisse, quant aux labours en particulier, s'exercer que dans les limites des possibilités pratiques. Le fait est qu'on ne peut labourer quand on veut — et 1936 est un excellent exemple — mais on peut planter le porte-greffe voulu de manière convenable. Cela, c'est à notre portée.

Jean BRANAS.

Echelonnement des enlèvements des vins de la propriété. — Rapport au Président de la République Française,

Paris, le 26 août 1936.

Monsieur le Président,

Trois décrets, pris en exécution de l'article 8 du décret-loi du 30 juillet 1935, ont successivement limité les expéditions de vins de la propriété aux quatre, cinq, puis sept dixièmes des disponibilités.

Dans sa séance du 25 juin dernier, la commission consultative interministérielle de la viticulture, constatant les heureux effets des mesures d'échelonnement sur la tenue des cours et l'assainissement général du marché, a nettement marqué son désir de voir se poursuivre, à l'occasion de la campagne prochaine, cette politique de régularisation des apports.

Déférant à ce vœu, le Gouvernement, soucieux de ne pas compromettre les résultats obtenus qui marquent une étape importante dans le redressement de cette branche essentielle de l'économie nationale, a confié à la commission de coordination pour l'application de la législation viticole le soin de définir les grandes lignes de la réglementation qu'il convenait d'appliquer aux sorties de la propriété après la récolte de 1936.

Cet organisme a estimé nécessaire d'établir une absolue indépendance entre les mesures visant la prochaine récolte et celles afférentes aux stocks des campagnes antérieures. Ces derniers devront rester régis par les dispositions des décrets rendus pour la campagne 1935-1936. Ainsi, toute quantité de vin de la récolte 1935 ou des récoltes antérieures, actuellement disponible pour la vente ne pourra, en aucun cas, se trouver à nouveau immobilisée au titre de l'échelonnement relatif à la récolte de 1936.

En ce qui concerne les vins de la récolte pendante, la Commission a préconisé, pour éviter, dès l'ouverture de la campagne, tout encombrement du marché susceptible d'influencer défavorablement les mercuriales, de limiter les possibilités de vente de chaque producteur au dixième des quantités non bloquées. Bien entendu, ainsi que le prévoit l'article 8 précité, un minimum de 100 hectolitres par exploitation sera laissé à la disposition des récoltants.

Aux termes du décret du 12 juin dernier, la libération d'une nouvelle tranche de la récolte 1935 ne pourra être édictée que lorsque sera atteint le cours de 9 fr. 50 le degré hectolitre. Tant que cette condition ne se trouvera pas rem-

plie, le reliquat des stocks existant à la propriété ne pourra être mis à la disposition du commerce.

En ce qui concerne la campagne 1936-1937, l'enregistrement du cours de 10 fr. entraînera l'ouverture d'une nouvelle tranche dont l'importance sera déterminée d'après les circonstances et les conditions générales du marché.

Ces mesures répondent, dans leur ensemble, aux vœux des représentants qualifiés de la viticulture et aussi à la ferme volonté du Gouvernement d'aboutir à une prompte et définitive revalorisation des produits agricoles.

C'est pourquoi nous avons l'honneur de vous demander de permettre leur mise en vigueur en revêtant de votre signature le projet de décret ci-joint.

Le décret. — Le Président de la République française,

Vu l'article 54 de la loi du 16 avril 1930 ;

Vu l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée ;

Vu l'article 8 du décret-loi du 30 juillet 1935 ;

Vu l'avis exprimé par la commission consultative interministérielle de la viticulture, au cours de sa séance du 25 juin 1936 ;

Sur la proposition des ministres de l'Economie nationale, de l'Agriculture et des Finances,

Décrète :

Art. 1er. — Les quantités de vins de la récolte de 1936 que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais sont fixées, provisoirement, à un dixième de leurs disponibilités laissées libres par l'application de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, modifié par l'article 3 du décret-loi du 30 juillet 1935.

Ces quantités, qui ne peuvent être inférieures à 100 hectolitres, par exploitation, sont calculées d'après les résultats des déclarations de récolte souscrites par chaque exploitant, abstraction faite des stocks restants des récoltes antérieures qui demeurent régis par les décrets d'échelonnement relatifs à la récolte de 1935.

Art. 2. — Une nouvelle tranche de la récolte de 1936 ne pourra être libérée tant que, sur l'une des places visées à l'article 54 de la loi du 16 avril 1930, le cours des vins de consommation courante du type 9 degrés n'aura pas atteint 10 fr. le degré-hectolitre pendant deux marchés consécutifs.

ALBERT LEBRUN.

Une Semaine Agricole à Agen

Le Comité des Foires et Expositions de Lot-et-Garonne organise le 20 septembre et jours suivants une semaine agricole. Cette semaine sera placée sous le haut patronage et la direction technique des sociétés agricoles du département.

Les manifestations envisagées sont les suivantes :

Foire aux vins, exposition, dégustation, vente ;

Foire aux jus de raisins, exposition, dégustation, vente ;

Foire aux prunes ;

Foire aux prunes fourrées et confiseries dérivées du raisin ou de la prune ;

Concours de volailles, poules, poulardes, poulets canards et autres animaux de la basse-cour, exposition et vente ;

Concours du plus beau fruit ;

Exposition et vente de cépages et blés de semences ;

Foire agricole (exposition et vente de miel et de dérivés du miel ;

Exposition de fleurs.

Il n'est perçu aucun droit pour l'exposition des produits agricoles.

Pour tous renseignements s'adresser au Comité des Foires, Semaine agricole, Boîte postale, 56, Agen (Lot-et-Garonne).

IIIe CONGRES NATIONAL DES MEDECINS AMIS DES VINS DE FRANCE

Continuant son cycle national, l'Association des Médecins Amis des Vins de France, Section du Comité Médical International pour l'Etude scientifique du Raisin et du Vin, tiendra les assises de son Congrès les 18, 19 et 20 septembre, à Dijon.

La Bourgogne, ses Paysages, ses Crûs, appelleront certainement à eux les Médecins français heureux de collaborer, sur le plan scientifique, au grand mouvement national de propagande en faveur du vin. L'Ecole de Médecine de Dijon sera le Centre d'étude où se dérouleront les travaux du Congrès qui sera suivi d'excursion dans le vignoble.

Les plus hautes personnalités locales assisteront à cette manifestation qui sera présidée par M. le Professeur Portman, Sénateur.

Sur demande adressée, soit à M. le Dr Ozanon à Roujeon, par Buxy (Saône-et-Loire), ou au Docteur Eylaud, 26, rue Camille-Godard, à Bordeaux, le programme et tous renseignements seront envoyés par retour du courrier.

Bibliographie

Le Privilège des bouilleurs de cru, étude générale par Léon Noyer, docteur en Droit. Un fort volume 356 pages in-8° raisin, graphiques et tableaux statistiques ; broché : 35 francs.

Les événements récents ont mis au premier plan de l'actualité le problème du « Privilège des bouilleurs de cru ». Pour être vivement discutée, la question n'en est pas moins souvent mal connue et les travaux sur ce point sont très anciens ; l'ouvrage nouveau apporte une étude complète des immunités des récoltants distillant leurs produits, en même temps qu'un exposé objectif de leur condition actuelle.

Un des mérites de l'auteur est de montrer l'importance du problème du privilège des bouilleurs de cru, sa complexité et ses répercussions sur de multiples branches de l'économie. Tous ceux qui s'intéressent à la question : économistes, financiers, hygiénistes, commerçants aussi bien que les récoltants trouveront là un ensemble de renseignements remarquablement complets et jamais réunis jusqu'à ce jour.

Envoi franco contre mandat de Fr. : 35 adressé à l'auteur, 9, rue d'Austerlitz, Saint-Amand (Cher).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 130 fr. et au-dessus ; 10°, 135 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 150 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 170 fr. et au-dessus ; 10°, 190 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 200 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 490 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 530 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 900 fr. Bordeaux blanc vieux, 920 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres ; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 250 à 300 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 500 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 400 à 500 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 200 à 250 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50 ; Rouges 9 fr. à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 270 à 300 fr. ; Muscadet 1935, de 380 à 430 fr. ; Gros plant 1935, 125 à 175 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

CHARENTES. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

ALGÉRIE. — Rouges, de 8 fr. 50 à 9 fr. 75 le degré. Blancs de rouges, 9 fr. » à 9 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (31 août 1936).* — *Cote officielle :* Vins rouges 8 fr. 50 à 9 fr. : Aramon et Blanc de blanc, 9 fr. à 9 fr. 25 ; Montagne, 8°5 à 10°, 8 fr. 50 à 9 fr. ; Clairettes, 9 fr. 25 à 9 fr. 50 ; Rosés, 9 fr. » à 9 fr. 25 ; Vins de Café, 9 fr. » à 9 fr. 75 ; moyenne, 8 fr. 90

Montpellier (1er sept.). — Vins rouges, 8 fr. 50 à 9 fr. 30. Rosé, » fr. » à » fr. » ; Blanc, de blanc » fr. » à » fr. » ; moyenne 9°, 8 fr. 90.

Béziers (28 août). — Rouges 8 fr. 50 à 9 fr. 25 ; moyenne 8 fr. 85 pour les 9 degrés ; Rosés, » fr. » à » fr. » ; Blancs, » fr. » à » fr. ». Insuffisance d'affaires.

Minervois (30 août). — Marché d'Olonzac, 9 fr. » à 9 fr. 50 le degré avec appellation ; moyenne, 9 fr. 25.

Perpignan (29 août). — Vins rouges 8°5 à 11° 8 fr. 50 à 9 fr. 75 Chambre de Commerce, moyenne, 8 fr. 75 pour les 9 degrés.

Carcassonne (29 août). — Vins rouges 8° à 11°, de 8 fr. 75 à 9 fr. 50 suivant degrés ; moyenne des 9°, 9 fr.

Narbonne (27 août). — Vins rouges de 8 fr. 75 à 9 fr. 75, moyenne, 9 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum » fr. le quintal, orges, 77 fr à 79 fr. »; escourgeons, 62 fr. à 66 fr.; maïs, 80 fr. à 90 fr.; seigle, 74 fr. » à 75 fr. »; sarrasin, 101 fr. à 106 fr.; avoines, 72 fr. » à 75 fr. — Sons, à 47 à 50 fr. — Recoupettes, de 49 à 50 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 70 à 80 fr., saucisse rouge, de 60 à 85 fr. ; Sterling, 30 à 45 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 115 fr. à 150 fr.; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 135 fr. à 205 fr.; foin, 140 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 165 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 83 fr. »; Coprah, 88 à 92 fr.; Arachides extra blancs, à 66 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 184 fr. 50 à 188 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 16 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 11 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 80 à 10 fr. 60. — Longe, de 10 fr. » à 13 fr. 80.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. —Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr. ; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr.75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de kg., 5 fr. 25 le kg — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Amandes vertes, 300 à 500 fr. — Oranges, 350 à 500 fr. — Poires de choix, 750 à 1.000 fr. ; communes, 100 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 800 fr. — Pommes communes, 150 à 320 fr. — Pêches, 200 à 900. — Prunes, 400 à 600 fr. — Figues, 500 à 700 fr. — Raisin blanc du Midi, 200 à 360 fr. ; noir, 200 à 350 fr. ; œillade, 300 à 380 fr. ; muscat d'Espagne, 500 à 850 fr. — Bananes, 350 à 400 fr. — Noix, 360 à 460 fr. — Noisettes, 500 à 550 fr. — Dattes, 530 à 650 fr. — Melons de Nantes, 2 à 7 fr. — Artichauts de Paris, 20 à 60 fr. — Choux-fleurs, 50 à 200 fr. — Oseille, 60 à 80 fr. — Epinards, 40 à 80 fr. — Tomates, 20 à 60 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 60 fr. le 100. — Radis, 40 à 80 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 80 à 200 fr. — Haricots à écosser, 30 à 100 fr. — Pois verts, 15 à 90 fr. — Carottes, 25 à 150 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.